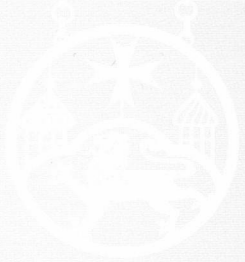




Ingrid Kreckmann

Zu Gast in Osterode am Harz

Gastwirtschaften, Hotels und Cafés,
die vor 1957 entstanden



Ingrid Kreckmann

Café Fischer/Café Blauel/Pension Ilse

Rollberg 15, früher Schildstrasse 2, später Rollberg 29/Ecke Brauhausstraße
oder Rollbergstraße 109 a

Ab 1884 findet man erstmals **August Kracke** als Konditor im Hause Kornmarkstraße 382 erwähnt. Daraus wurde mittlerweile die Marienortstr. 2¹. In dem Haus befand sich später u. a. die **Restauration von Daacke** (s. d.).

1887 erwarb der Konditor **August Kracke** das Gebäude Ecke Rollberg/Brauhausstraße von den Kaufleuten **Otto Ließmann und Rudolf Rinne**.

Fünf Jahre später gelangten Haus und Geschäft an den Konditor **Christian Fischer**². Der reichte bald eine Gewerbeanmeldung zum Ausschank von Kaffee, Schokolade und feinen Likören ein und machte es nach erfolgter Genehmigung zur Konditorei und zum **Café** und damit erhielt Osterode sein **erstes Kaffeehaus**³, so wird angenommen.

**Chr. Fischer, Conditorei und Café,
Rollbergstraße 109.**
Größte Auswahl in Konfituren.
Chocolade, Kakao, Bonbonieren etc.
Prompteste Ausführung von Bestellung in Eis, Baumkuchen,
Auffäßen und Torten jeder Art.

*Conditorei und Café Fischer, Rollbergstraße 109.
Inserat von 1898⁴*

1903 wurde der Konditor **Friedrich Blauel** aus Aschersleben Eigentümer des Grundstücks⁵. Links vom Eingang hinter dem Schaufenster befand sich das **Café** und rechts der Laden.

¹ Armbrecht: Ausschank, OKA UdH Nr. 979, 8. Juli 1989

² StadtA OHA Schimpf 118

³ Armbrecht: Ausschank, OKA UdH 979, 8. Juli 1989

⁴ Osterode, Harzklub, 1898

Der Konditor soll ein hervorragender Fachmann gewesen sein, der um Weihnachten Tannenbaumkonfekt, Schokolade, Marzipan, Weihnachtsartikel, Honig- und Lebkuchen, Marzipantorten sowie Makronen, Kakao- und Kognakpralinés anbot⁶. Berühmt waren auch seine Mohrenköpfe. Eine Uehrders Großmutter ließ sie holen, wenn ihre Großkinder aus Förste zu Besuch kamen⁷.

Das **Café** wurde mehrfach umgebaut. Schon während des Zweiten Weltkrieges entstand daraus eine **Gaststätte** mit Fremdenzimmern. Nach dem Krieg war es **Pension Ilse** nach der Tochter **Ilse Rabe** benannt worden⁸, der Eigentümerin seit 1953, die auch 1957 noch als solche genannt wurde¹⁰.



Café Blauel, Pension Ilse um 1960¹¹

In dem Gebäude befindet sich heute ein Antiquitätengeschäft.

⁵ StadtA OHA Schimpf 118

⁶ Armbrecht: Ausschank, OKA UdH 979, 8. Juli 1989

⁷ I. Domke, Ausk.

⁸ Armbrecht: Ausschank, OKA UdH 979, 8. Juli 1989

⁹ StadtA OHA Schimpf 118

¹⁰ EWB 1957

¹¹ Osterode i.a.A., Bd. 4, 22

Recepte

für die

Konitorei.

von

Frantz Blavel.

Torten

1. Mangtorte a. 3 M. i. Form in yafüllt.

1 1/2 M. Mandeln weichen vor dem mit Butter ge-
weilten, 1 1/2 M. Zucker 2 Eyer alle fünf zusammen und
schonig gerührt und dann mit geriebenen Mandeln,
1 Eigelb zu 1/2 M. Mehl mit 1/2 M. Mehl zu 3 Eiern
ein weisses, weiches Gebäck untergerührt, 1 1/2 Eiern
und ein wenig Mehl. gut weichen 3/4 M. gebackt.


2. Mangtorte a. 3 M. i. 3 Eiern yafüllt.

1 1/2 M. von allen Eiern von weis, 2 E. weis, 3 E. schneuz.
Füllung: 1 1/2 M. Mandeln mit Butter weichen
1 1/2 M. Zucker wird sehr weiss gefärbt.

3. Apfelmantorte 3 M. 3 Eiern

1 1/2 M. Zucker 1 1/2 M. Mehl 2 Mandeln in yaffluyen, 1 1/2
M. Mehl sehr fein, 1 1/2 M. Mehl untergerührt
Füllung: 3/4 M. Zucker 3 Eyer alle fünf zusammen
1 1/2 M. Mehl weichen vor dem ein wenig Mehl zu 3 Eiern
sehr, untergerührt, gut gebackt.

4. Apfelmantorte 3 M. 3 Eiern

1 1/2 M. Mehl weichen
Füllung: Apfelmantorte, Apfelmantorte
1 1/2 M. Mehl mit Honig.  weichen vor dem
meist weichen, als gebackt in feinen Eiern.
1 1/2 M. Mehl, weichen gut gebackt, halber

5. Apfelmantorte 3 M. 3 Eiern

1 1/2 M. Mehl weichen 1 1/2 M.

Eis.

Vanille Eis 1 Lt 3 M

16 Eigelb, 18 Lt Zucker 1 1/2 Lt Vanille, 1 Lt Milch
wird sehr gut für sich gemacht.

Fresche Eis zu 20¹⁸

Erst Pflor 3 M

12 Lt Pflor I. Pflor II. Zucker Vanille ^{oder Himbeer} auf Milch
oder II. " " " " Pfefferminz u. Himbeer
oder III. " " " " Citrus Vanille

Keselsode 3 M

1 Lt Vanille Eis, dazu 4 Lt Apfelwein u. 2 Lt Wasser
2 Lt Zucker, 2 Lt Citronen, das ganze wird erhitzt,
wird mit Honig zu dick mit Pfefferminz oder
das es auf dem Markt als Pflor zu haben

Punsch-Rumän, Citrusen u. Orangen 2 1/2 Lt

I. Punsch muss am 12. Januar, 12 Lt Zucker zum
Eis gekocht, abgekühlt und Eis hergestellt, mit
16 Lt Pflor gemacht, Citrus, süßholz, Pfeffer
dazu in Pfeffer angebraten
kommt zu Pfeffer, Citrus, Orangen, dem Key
auf dem Eis